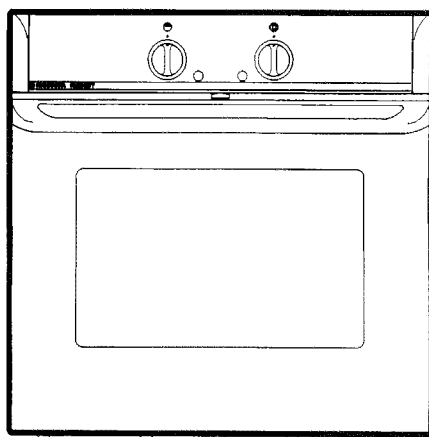


Husqvarna

BRUKSANVISNING

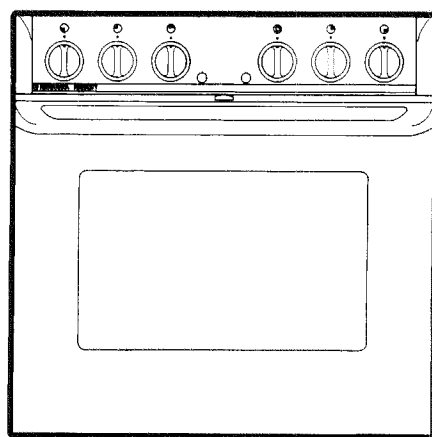
S

Reginett



QUE 531, QUE 590, QUE 591

Reginett Sauté



QUE 592, QUB 692A

VIKTIGT ATT VETA!

Läs bruks- och installationsanvisningens råd, anvisningar och säkerhetstexter noggrant innan du börjar använda din nya ugn. Alla som använder ugnen skall vara väl förtrogna med användningssätt och säkerhetsdetaljer. Spara bruks- och installationsanvisningen. Du kan då gå tillbaka till den vid eventuella frågeställningar. Dessutom måste den finnas om ugnen säljs eller överläts på annan person.

Installationsarbeten, eventuella ingrepp i ugnen, förlängning av kabeln osv skall utföras av behörig fackman. Arbete utfört av person utan tillräcklig kunskap kan försämra ugnen och leda till skada på person och/eller egendom.

Service och eventuella reparationer bör utföras av AB Elektroservice eller av leverantören legitimerat serviceföretag. Använd endast reservdelar som tillhandahålles av dessa.

Ugnen är tung. Kanter och hörn som du vanligtvis inte kommer i kontakt med är vassa. Handskar bör användas vid förflyttning av ugnen.

Kontrollera att ugnens kabel inte kommer i kläm vid förflyttning av ugnen, t ex vid installation av ugnen.

Kontrollera att säkerhetstillbehören är monterade och att lucklåset fungerar. Speciellt viktigt om det finns barn i hushållet. Låt inte barn leka med eller röra reglage och luckor.

Ugnarna skall brännas av före användning. Sörj för god luftväxling under tiden med t ex köksfläkten.

Ugnen är avsedd för i hushåll normalt förekommande matlagning och bakning. Används den för andra ändamål kan det finnas risk för skada på person och/eller egendom.

Använd endast kärl som är lämpliga i ugnar. Lämna aldrig frityrkokning, smältning av fett, paraffin eller annat lättantändligt utan tillsyn. Vid eventuell brand, nollställ ugnens vred och stäng av köksfläkten.

OBS! KVÄV ELDEN MED LOCK, ANVÄND ALDRIG VATTEN

Var försiktig när du öppnar ugnsluckan vid

grillning, matlagning och bakning i ugn. Varm luft strömmar ut. Se till att barn inte finns i närheten. Använd väl isolerande grytlappar och ta eff stadigt grepp i det som skall ut ur ugnen.

Vid användning av stekpåse rekommenderas att klippa hål i ett hörn innan den satts in i ugnen. Du undviker då risken att bränna dig på het ånga när den tas ut ur ugnen och skall öppnas.

Ugnar blir vid användning mycket varma. Beröring med dessa kan ge brännskador. Se till att barn inte vistas nära och kan komma åt dessa. Även andra ytor på ugnen kan bli varma.

OBS! Lägg aldrig aluminiumfolie, bakplåt, ugnspanna o.dyl. direkt på botten i ugnen. Ugnsemaljen och inredningshyllan som ugnen står på, blir överhettad och skadad.

Kontrollera att ugnen är avstängd när den inte används. Samtliga vred skall vara nollställda.

För hygien och säkerhets skull skall ugnarna hållas rena. Påbyggda fettfläckar och annat spill avger betydande os vid uppvärmning och medför i värsta fall risk för brand. Läs och följ bruksanvisningens anvisningar samt anvisningar och eventuella varningstexter som finns på rengöringsmedlens förpackningar.

Nollställ samtliga vred före byte av trasig lampa i ugn och vredpanel, följ bruksanvisningen.

Förvara inget på glaskeramikhällen. Lägg inte heller papper, plast, aluminiumfolie o. d. på hällen. En av misstag påsatt värmezoon kan få pappret/plasten/folien att brinna/smälta.

Hjälp till att undvika olykor även när ugnen skall skrotas:

Lossa den från vägguttaget, kapa sladden vid utgången från ugnen och sätt ugnsluckornas spärrar ur funktion. Följ bruksanvisningen.

INNEHÅLLSFÖRTECKNING

Innan du använder ugnen	
Uppackning, transportskador	5
Rengör plåtarna/långpannan	5
Bränn av ugnen	5
Bekanta dig med	
Ugn avsedd för högskåp	6
Ugn avsedd för att byggas in under bänkskiva	7
Ugn Reginett	8
Ugn Reginett Sauté	8
Säkerhet	9
Tillbehör	9
Så här använder du	
Vred för håll	9
Ugnens funktioner	10 - 12
Så här sköter och rengör du	
Ugnen	13 - 14
Varmluftsfläkt	14
Byte av ugnslampa	15
Service och reservdelar	15
Råd och tips	16 - 17
Tillagningstabeller	18 - 19
Tekniska uppgifter	20
Elektrisk anslutning	21
Installation	22

LYCKA TILL MED ER NYA HUSQVARNA-UGN!

Det är viktigt att känna till ugnens funktioner och finesser in i minsta detalj. Därför ber vi er att läsa igenom denna bruksanvisning grundligt innan ni tar ugnen i bruk. Gör ni det kommer ugnen att uppfylla de krav och förväntningar ni ställde då ni köpte er Husqvarna inbygggnadsugn. Slutligen önskar vi er lycka till och vi hoppas att ni får glädje och nytta av er nya produkt.

Med vänliga hälsningar!

HUSQVARNA SVENSKA FÖRSÄLJNINGS AB

INNAN DU ANVÄNDER UGNEN:

Ugnen är avsedd för i hushåll normalt förekommande matlagning och bakning. Använden för andra ändamål kan det finnas risk för skada på person och/eller egendom. Kontrollera att luckskyddet fungerar. Speciellt viktigt om det finns barn i hushållet. Låt inte barn leka eller röra reglage och lucka.

Uppackning, transportskador

OBS! Kontrollera att ugnen är felfri och utan skador. Transportskador skall omedelbart anmälas till Distilux Distributionskontor, se fraktsedeln.

Vid leverans från butik eller återförsäljare—kontakta dem.

Rengör plåtarna/långpannan

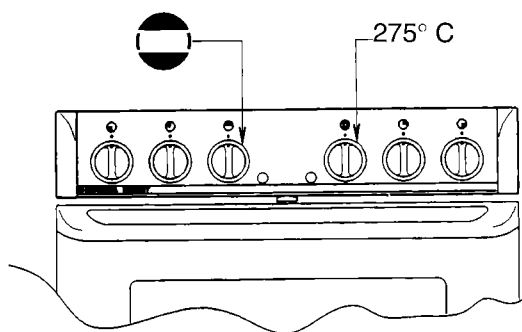
Diska plåtarna/långpannan med varmt vatten och eventuellt handdiskmedel. Skölj och torka torrt med hushållspapper.

Bränn av ugnen

Ugnen skall brännas av före användning. Sörj för god luftväxling under tiden med t ex köksfläkten.

* Sätt på över/undervärme  samt 275° C.

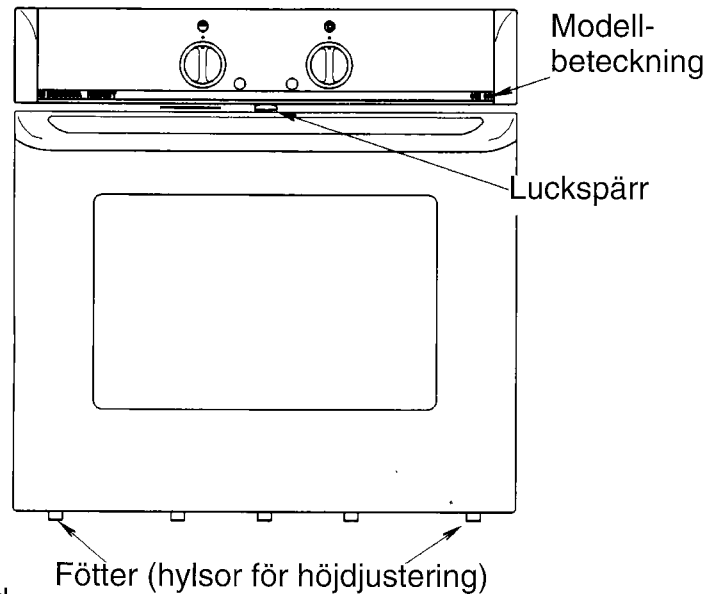
* Stäng av när eventuell lukt och rökutveckling försvunnit.



BEKANTA DIG MED:

Reginett QUE 531, QUE 590, QUE 591
Reginett Sauté QUE 592

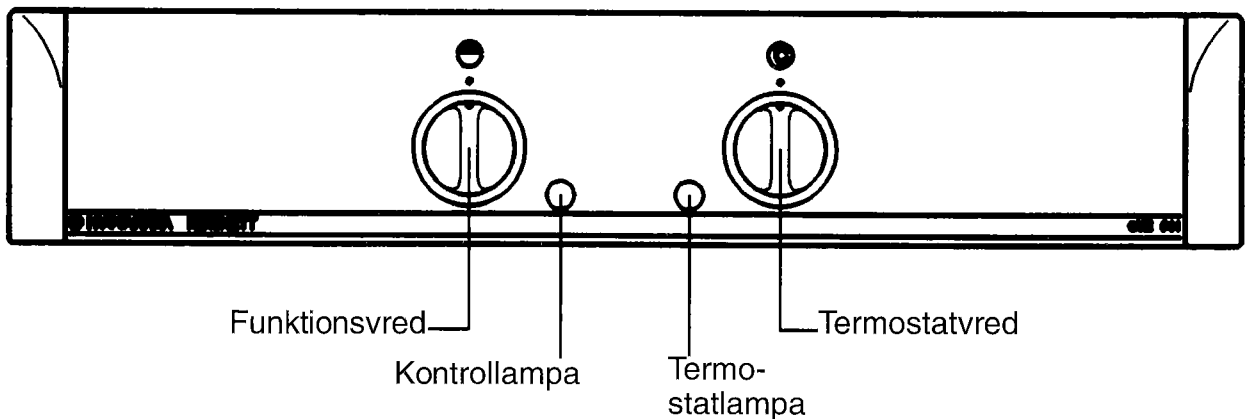
Denna ugn är avsedd för installation i högskåp.



Luckspärr

Ugnen levereras med luckspärren fränkopplad.
För vidare information, se sid 7.

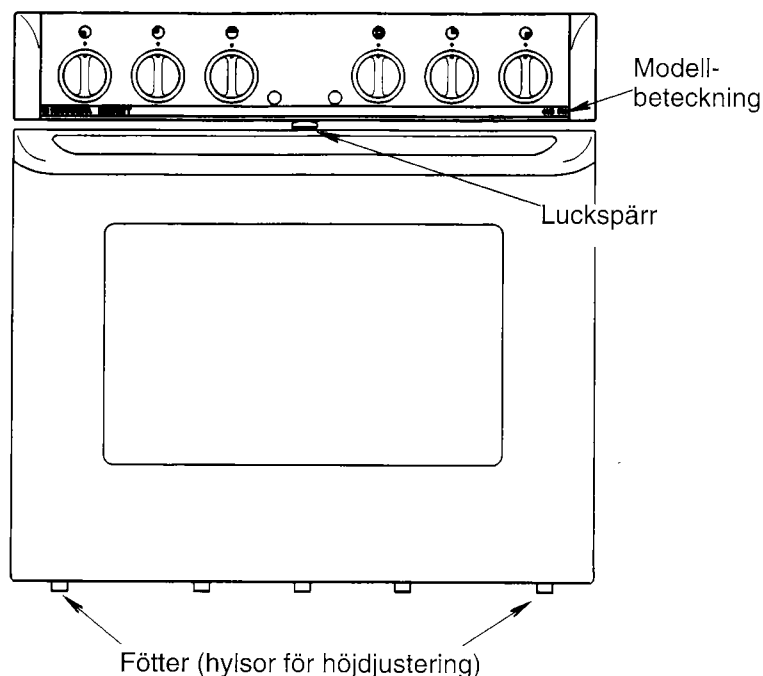
Panel



Ugnen är försedd med en kylfläkt som ser till att kyla snickeriskåpet. Denna fläkt kan fortsätta gå en tid efter det att ugnen stängts av. Tiden beror på hur länge ugnen varit inkopplad. Fläktens funktion är också att ventilera bort ånga och os från ugnsutrymmet. Den något uppvärmda kyl-luften passerar ut via öppningen mellan panel och ugnsluckan.

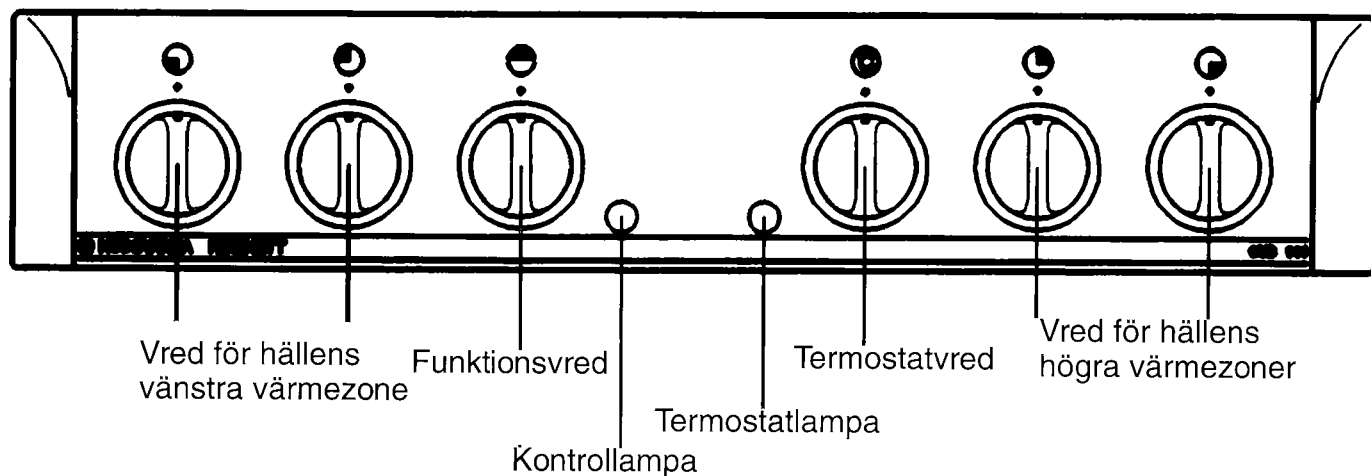
Reginett Sauté QUB 692 A

Denna ugn är avsedd att byggas in under bänkskiva och försedd med vred för att kombineras ihop med en häll infälld i bänkskivan. (Egen översikt anger vilka hållar som kan kombineras med ugnen).



3 av vreden kan regleras från 1-10 och en vred kan styra en dubbelzon om en glaskeramisk häll kombineras med ugnen. Se vidare hällens bruksanvisning angående reglering av hållen samt installation av denna.





Panel

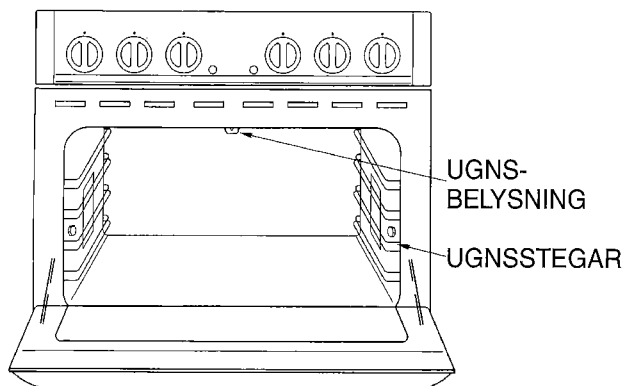


Ugnen är försedd med en kylfläkt som ser till att kyla snickeriskåpet. Denna fläkt kan fortsätta gå en tid efter det att ugnen stängts av. Tiden beror på hur länge ugnen varit inkopplad. Fläktens funktion är också att ventilerar bort ånga och os från ugnsutrymmet. Den något uppvärmda kylluften passerar ut via öppningen mellan panel oc ugnslucka.

Ugn Reginett

Denna ugn har vanlig blank emalj i hela ugnsutrymmet.
Med hjälp av funktionsvredet kan du välja följande lägen:







-  Konventionell värme, element i taket och botten
-  Övervärme, element i taket
-  Grill, grillelement i taket. **Max. 250 °C.**
-  Snabbstart, grill- och bottenelement inkopplat. **Max. 10 min.**
Ställ in önskad temperatur. När termostatlampen slocknar väljer du önskat läge med funktionsvredet.

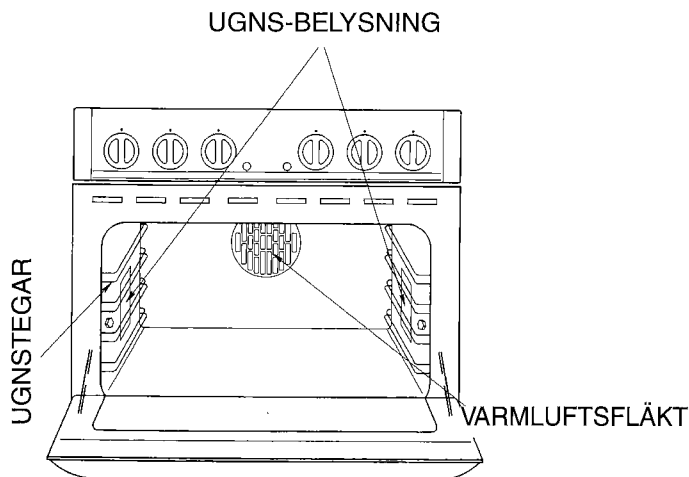


Temperaturen ställs in med termostattvredet. Siffrorna på termostattvredet anger ett ungefärligt värde för ugnens medeltemperatur i °C.

Ugn Reginett Sauté och Reginett m/varmluft

Denna ugn har katalysemalj, porös emalj med självrengörande effekt i tak och sidor men vanlig, blank emalj i ugnens botten. Med hjälp av funktionsvredet kan du välja följande lägen:

-  Belysning
-  Konventionell värme, element i taket och botten
-  Varmluft, element runt varmluft-fläkten i ugnens bakre vägg
-  Gratinerings, grillelement i taket och varmluftfläkten inkopplat. **Max. 250° C.**
-  Grill, grillelement i taket. **Max. 250° C.**
-  Snabbstart, grill- och underelement inkopplat. Ställ in en temperatur. När termostatlampen slocknar väljer du önskat läge med funktionsvredet. **Max. 10 min.**



Temperaturen ställs in med termostattvredet. Siffrorna på termostattvredet anger ett ungefärligt värde för ugnens medeltemperatur i °C.

Fläkt

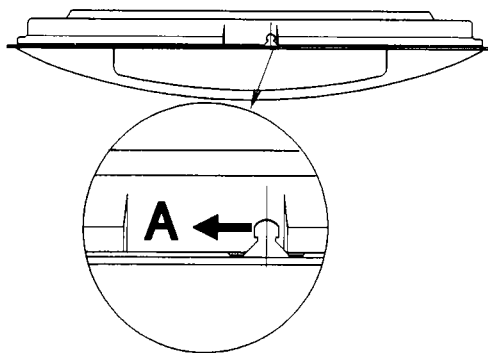
Spisar/ugnar med varmluftsfunktion har en motordriven fläkt, som blåser ut luft framåt längs ugnens sidor. Fläkten suger sedan tillbaka luften, genom hålet i ugnens bakre vägg. Det är därför normalt att spisen avger en del ljud. Ljudnivån varierar något beroende av ugnstemperatur och hur produkten är installerad. Spisen/ugnen skall stå stadigt/plant i väg. För inbyggnadsenheter är det viktigt att de är väl fastskruvade i inredningen.

Luckspärr

Denna spärr är inte i funktion då ugnen levereras. Genom att koppla in spärren undviker du att ett barn lätt kan öppna ugnsluckan. In- och urkoppling av spärren bör ske då ugnen är sval.

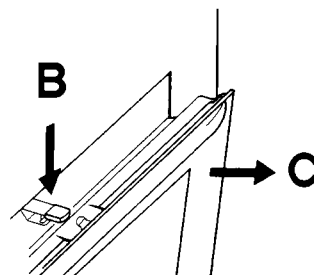
Inkoppling av spärren

- * För låshaken (A) till vänster.
- * Stäng luckan.
- * Tryck sedan ner knappen (B) samtidigt som du öppnar luckan (C).



Urkoppling av spärren

- * Öppna luckan och för åter låshaken åt höger (A).



Tilbehör

Reginett QUE 531/591

2 st emaljerade bakplåtar

1 st emaljerad långpanna

1 st grillgaller

Reginett QUE 592/QUB 692A, QUE 590:

3 st emaljerade bakplåtar

1 st emaljerad långpanna

1 st grillgaller

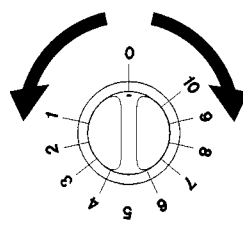
SÅ HÄR ANVÄNDER DU:

Vred för kokhäll

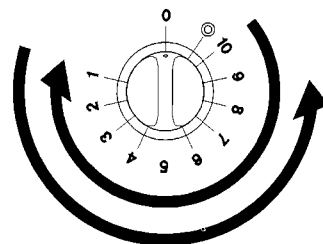
Ugnen för inbyggnad under bänk kombineras med en häll.

Vreden för styrning av plattorna finns i ugnens panel. Koka upp på högsta inställning och välj därefter lämplig inställning.

Om du har en häll av glaskeramik där den bakre högra värmezonen är en dubbelzon, så styr du den mindre zonen genom att välja inställning 1 - 10. Vrider du vredet förbi symbolen ☉ = max.läget, så kopplas den stora zonen in. Reglering sker från 10 - 1.



Enkel zone



Dobbel zone

SÅ HÄR ANVÄNDER DU:

Ugnen

Var försiktig när du öppnar ugnsluckan vid grillning, matlagning och bakning i ugn, varm luft strömmar ut. Se till att barn inte finns i närheten. Använd väl isolerande grytlappar och ta ett stadigt grepp i det som skall ut ur ugnen.

Ugnsutrymmet och en öppen ugnslucka blir vid användning mycket varma, de behåller också värmen lång tid efter användning. Beröring med dessa kan ge brännskador, se till att barn inte vistas nära och kan komma åt dessa.

Vid användning av stekpåse rekommenderas att klippa hål i ett hörn innan den sätts in i ugnen. Du undviker då risken att bränna dig på het ånga när den tas ur ugnen och skall öppnas.

Kontrollera att ugnarna är avstängda när de inte används. Samtliga ugnsvred skall vara nollställda.

OBS! Lägg aldrig aluminiumsfolie direkt på ugnsbotten. Emaljen och snickeriet kan överhettas och skadas.

Under ovanstående rubrik finner du avsnitt om bakning, matlagning, stekning, grillning, gratinering, värming, torkning och jäsning.

Vid temperaturförändringar och/eller ojämn placering av bakverk på plåten, kan plåten slå sig. Detta gäller speciellt vid gräddning av pizza och liknande. Plåten återgår till sin ursprungliga form när den har svalnat.

Långpanna eller bakplåt får ej placeras direkt på ugnens botten, utan skall placeras i stegarna.

Bakning

Följ tabellrekommendationerna. Prova mjuka kakor med en provnål 5-10 minuter före full tid. Du har då möjlighet att justera tid och ev temperatur innan bakverket är klart. Resultatet kan påverkas av recept, formars material, färg och utseende.

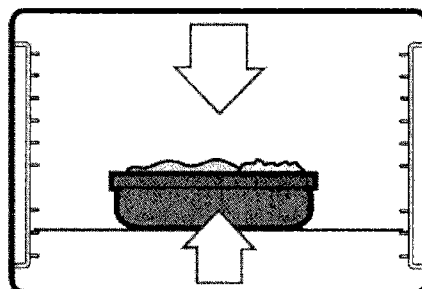
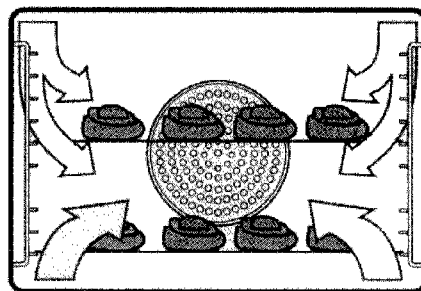
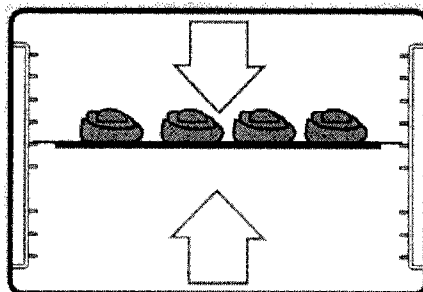
Konventionell värme ger jämn färgsättning över hela ytan. Gräddning i ljusa aluminiumformar får i regel bättre färg om formen placeras på en plåt istället för gallret

Varmluft, används vid gräddning på flera nivåer samtidigt. Färgsättningen kan bli något ojämn. Temperaturen skall i regel vara ca 10 % lägre än vid konventionell värme. Temperatursänkningen görs när första plåten sätts in i ugnen. Vid gräddning av bakverk som skall ha hög temperatur och kort gräddningstid rekommenderas ej varmluft.

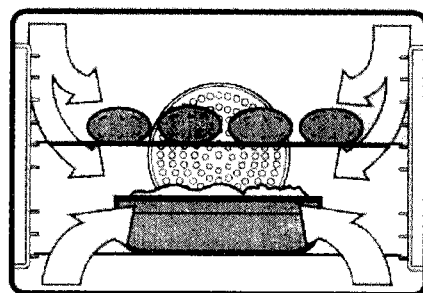
Matlagning

Konventionell värme är i regel bäst vid matlagning på en nivå. Följ tabellrekommendationerna.

Ugnen är försedd med en tättningslist som går runt hela öppningen. Detta innebär en tät ugn med relativt hög fuktighet. Eftersom även bakverk och maträtter avger fuktighet kan kondens uppstå på luckans insida. Speciellt då matlagning sker i vattenbad och då luckan öppnas och fuktig luft möter en svalare yta.



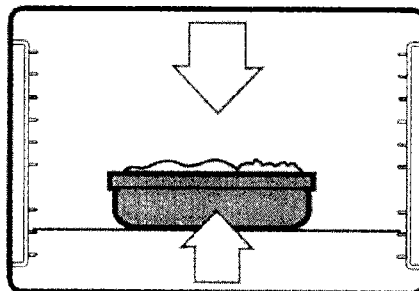
Varmluft väljer du vid matlagning på flera nivåer (t ex kåldolmar i två långpannor) och till hela måltider. **OBS!** Välj rätter som skall ha samma temperatur. Om rätterna kräver olika lång tid anpassar du insättningen i ugnen för att få ett färdigt resultat i den ordning du önskar.



Stekning

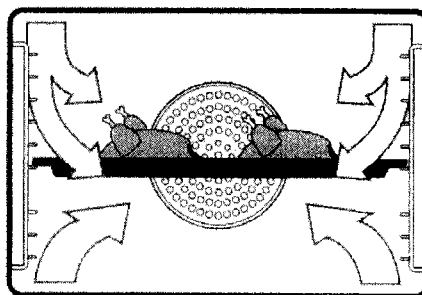
Att steka i ugn är bekvämt och praktiskt. Välj mellan konventionell värme och varmluft. För att skyn inte skall torka in och bränna fast bör du välja en lagom stor ugnssäker form. Julskinka placeras lämpligen på ett stort stekfat eller i långpannan. Det bildas i regel mycket spad efter skinkan.

OBS! Var försiktig när du tar ut den.



Vill du använda varmluft bör kyckling o. dyl läggas på galler för att luften skall kunna cirkulera runt.

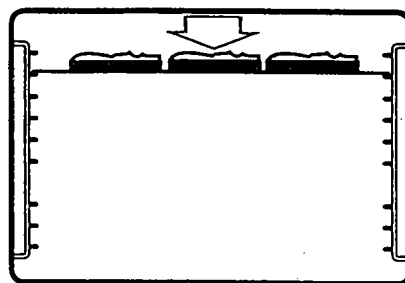
Vid stekning av djupfrysad kött, utan föregående upptining, sänker du ugnsvärmen ca 20° C fran rekommenderad värme och ökar stektiden med 20-25 %. Undantaget är s k "Tjälknul". Tjälknul (stek av nöt eller vilt) skall stekas otinad i 70° ugnsvärme 10-12 timmar beräknat på ca 1 kg stek.



Grillning

Fläskkotletter, biffar, fiskfiléer o. dyl skall placeras högt upp i ugnen, medan stekar, revbensspjäll o. dyl skall placeras på fals 1 eller 2.

Grillresultatet blir bäst om det som skall grillas inte tas direkt från kylskåpet. Torka av det som skall grillas och lägg det på grillgallret, krydda efter önskemål. Placera alltid långpannan under grillgallret när du sätter in det i ugnen, gärna med folie eller lite vatten i för att kunna samla upp fettstänk o dyl. Följ tabellrekommendationerna. **OBS!** Passa noga och vänd en gång under tiden. För lång grilltid ger torr, tråkig och i värsta fall bränd mat. Storleken, formen, mängden och temperaturen på det som skall grillas inverkar på tiden. Fisk och ljust kött (fågel, kalv, gris) blir inte lika lätt färgsatt som mörkt kött (nöt och vilt).



OBS! Ugnsluckan skall vara stängd vid grillning. Max. 250 ° C.

Gratinering

De två ugnarna Reginett och Reginett Sauté har olika gratineringsystem. För båda gäller att ugnen är varm när termostatlampen slocknar.

För Reginett -ugnen ställer du in ⑤ -läget. Grill- och botten-elementet är då inkopplat för färgsättning och värme.

OBS! Max. 10 min. (godkännande-krav).

För Reginett Sauté-ugnen och Reginett m/varmluft ställer du in ⑥ -läget.

Grillelementet är då inkopplat för färgsättning, samtidigt som fläkten får den varma luften att cirkulera och värma.

OBS! Max. 250 °C.

Detta läge bör ej användas som grilläge då fettstank kan fastna på varmlufts-elementet och ge os och rök när varmlufts-läget sedan används.

Upptining/värmning av färdiglagad mat

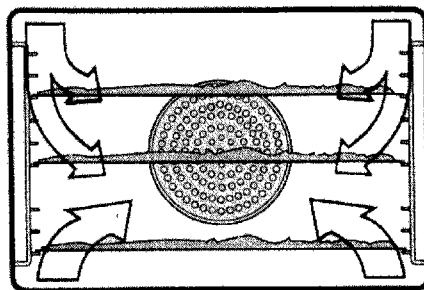
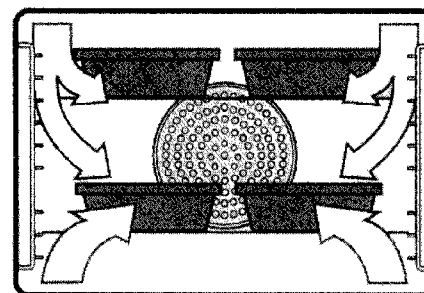
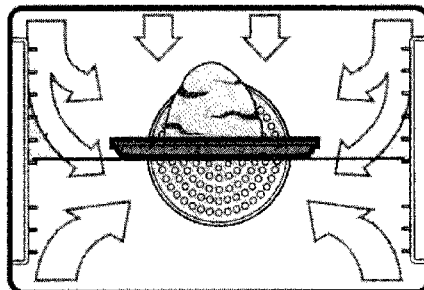
Ställ in termostatvredet på 200 °C. Placera maten i oöppnade folieformar eller andra täckta formar (OBS! De måste tåla minst 200 °C) på grillgaller och/eller plåt. Placera galler eller plåt i en eller flera nivåer, beroende på hur mycket det är som skall tinas. OBS! Tiden varierar beroende på mängd och innehåll.

Torkning

Svamp, örtekryddor, äpplen (urkärnade, skalade och tunt skivade) osv kan torkas i ugn. Lägg ett smörgåspapper på grillgallret för att inte svamp eller kryddor skall ramla ner på ugnsbotten. Välj en eller flera nivåer, beroende på hur mycket som skall torkas. Ugnstemperatur 45 °C, tid från 4 timmar och mer. Svamp och kryddor skall vara helt torra, medan äpplen skall vara guldbruna och lätta att böja.

Jäsning

Om du värmer upp ugnen till ca 45 °C och sedan nollställer termostatvredet kan du med fördel jäsna flera plåtar med varmluftsfläkten igång.



SÅ HÄR SKÖTER OCH RENGÖR DU:

Kontrollera att kabeln inte kommer i kläm när ugnen skjuts in på plats. För hygien och säkerhets skull skall ugnen hållas ren. Påbyggda fettfläckar och annat spill avger betydande os vid uppvärmning och medför i värsta fall risk för brand. Läs och följ bruksanvisningens anvisningar samt anvisningar och eventuella varningar som finns på rengöringsmedlens förpackningar. Nollställ samtliga vred vid byte av trasig lampa i ugn eller vredpanel, följ bruksanvisningen.

Emaljerade ytor

Rengör emaljerade ytor med en ren trasa och varmt vatten, eventuellt tillsatt med lite handdiskmedel. Använd aldrig skurmedel eller andra repande medel på emaljen.

Ugnarna

Rengöring av ugnsbotten, slät emalj. Efter användning torkas alltid botten av med varmt vatten, gärna tillsatt med handdiskmedel.

Gör så här vid kraftigare nedsmutsning:

- * Spill eller överkok som sitter fast lossar du med tex en smörkniv.
- * Stryk med en svamp ut såpa, gäma flytande, på ugnsbotten.
- * Stäng luckan, sätt ugnen på **100° C** och över-/undervärme i ca 10 minuter.
- * När ugnen svalnat tvättas botten med rent vatten och torkas. Eventuellt kan du behöva gnida försiktigt med tvålull.
- * Upprepa behandlingen vid behov.

Du som har Reginett-ugnen med slät emalj i hela ugnsutrymmet följer anvisningen ovan.

Rengöring av ugnsväggar och -tak, gäller Reginett Sauté, katalysemalj (porös emalj med självrenerande effekt som påskyndar förbränningen av fettstänk o dyl). Rengöringseffekten minskar om emaljens porer täpps av fettstänk o. dyl och om ugnen mestadels används korta tider med låga temperaturer. Den bästa rengöringseffekten av katalysemaljen sker vid lång avbränning, 30-60 min och över-/undervärme **250° C** eller mer. Fettfläckar o dyl tvättas av med hett vatten och såpa, använd nylonborste.

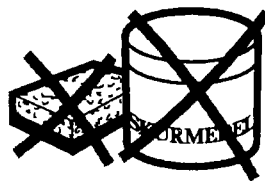
Är ugnen fortfarande smutsig?

- * "Dränk" in katalysemaljen med en lösning av såpa och hett vatten, låt stå en timme.
- * Sätt **därefter** på över-/undervärme samt **250° C** och låt stå i 1 - 3 timmar.
- * Upprepa behandlingen vid behov.

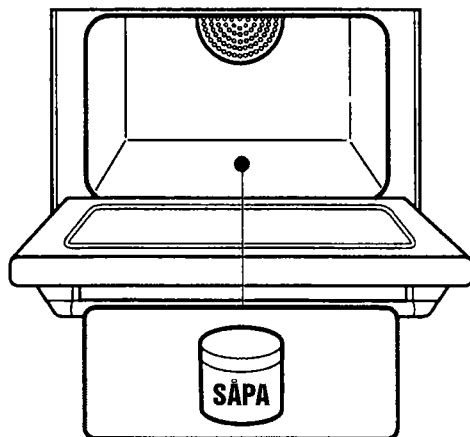
Använd aldrig ugnsrengöringsmedel eller vassa föremål på katalysemaljen.

Spillkant

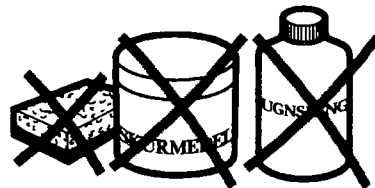
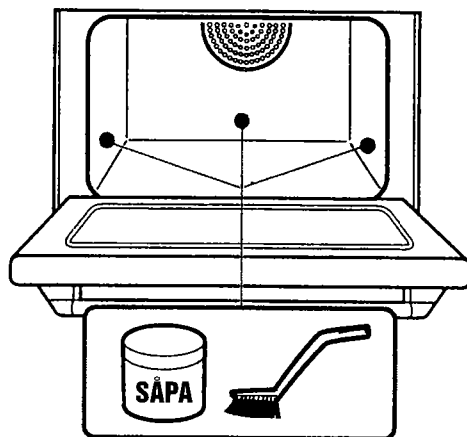
I framkanten på ugnen under dörren finns en spillkant som förhindrar att spill, smulor och dyligt faller ner på snickerihyllan under ugnen. Denna kant bör därför torkas av efter användning av ugnen.



100° C



250° C



Rengöring mellan luckans glas

Varning! Var försiktig så att du inte skadar det yttre luckglaset. Sprickbildningar i kanterna kan leda till att det spricker efter några uppvärmningar.

Avmontering av luckan:

- Öppna luckan helt.
Vrid spärren på båda sidorna med hjälp av en skruvmejsel eller ett mynt tills spåret pekar in mot gångjärnet.
- Håll i luckans sidor och lyft upp (stäng) luckan något.
Dra därefter luckan utåt.

Isärmontering av luckan

- Placera luckan på ett plant underlag.
- Skruva ur de två skruvarna (A)
- Lyft av luckans insida. Luckspärren lossnar.
- Rengör glasen med en ren trasa och fönsterputsmedel eller varmt vatten och handdiskmedel
- Torka torrt innan luckan monteras ihop.
- Det är viktigt att ytterglaset placeras i fästena (C) och att luckspärren sätts på plats vid monteringen

Påmontering av luckan

- Sätt tillbaks luckan genom att först föra in de övre fasta gångjärnen en liten bit.
Samtidigt lyfter du upp de undre rörliga så att de kommer in och faller ner i spåret.
- Öppna luckan helt och vrid spärren tillbaks med spåret utåt.
- Stäng luckan och kontrollera att den åter fungerar.

Ugnsluckans insida

Emaljen på luckans insida rengör du med en ren trasa, varmt vatten och handdiskmedel ev. kan du behöva gnida försiktigt med tvålull.

Använd ett fönsterputsmedel till glaset. Om det är mycket smutsigt använd en rakbladsskrapa.

Ugnsluckans utsida

Använd en ren trasa och fönsterputsmedel eller varmt vatten och handdiskmedel till glaset.

Varning! Använd aldrig tvålull eller typ av skurmedel. Glaset blir då förstört.

Ugnsutrustningen/tillbehören

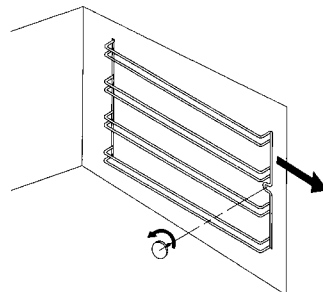
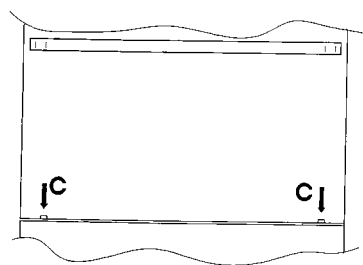
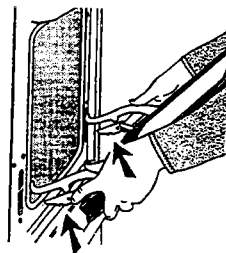
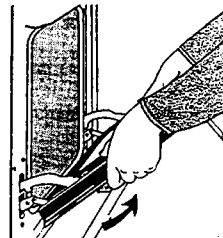
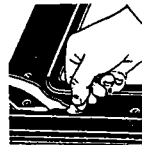
Lossa skruven som håller stegen och drag stegen framåt . Diska stegar och galler i varmt vatten och handdiskmedel. Vid kraftig nedsmutsning kan de behöva ligga i blöt och sedan rengöras eventuellt med tvålull. Plåtar och långpanna torkas efter användning av med hushållspapper och/eller diska i varmt vatten eventuellt med tillsats av handdiskmedel. De emaljerade plåtarna/långpannan kan skrapas med rakbladsskrapa. Till fastbrända fläckar kan du använda tvålull. Torka torrt med hushållspapper.

Varmluftsläkten

Fläkhjulet kan tagas av för rengöring.

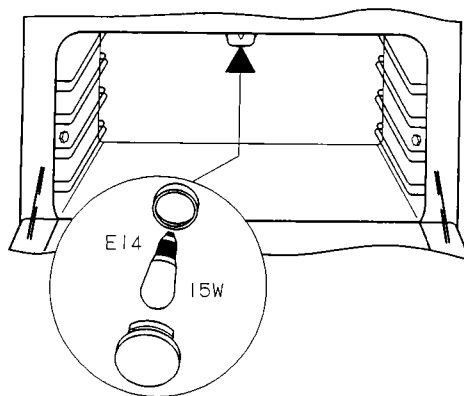
OBS! Se till att ugnen är avstängd. Dra ut stickkontakten eller ta bort ugnsens säkringar.

1. Tag bort skyddet framför fläkten med hjälp av de 4 skruvarna.
2. Muttern som håller fläkhjulet skruvas medurs.
Håll fast hjulet med andra handen.
3. Efter rengöringen monteras åter hjulet på plats.



Byte av ugnslampa i ugnen Reginett

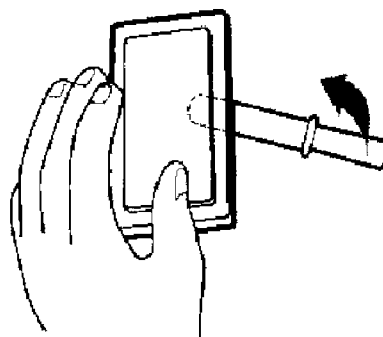
- * Kontrollera att samtliga vred är nollställda.
- * Kontrollera att ugnen ej är varm.
- * Skruva bort glaset över lampan.
- * Skruva ur den trasiga lampan och sätt dit en ny. Lamptyp, sockel E-14 märkt 230V 15 W och skall tåla 300 °C.
- * Skruva på glaset igen.



Byte av ugnslamporna i ugn m/varmluft

Viktigt! Tag bort samtliga säkringar (proppar) till ugnen eller drag ur kontakten till ugnen från vägguttaget då du skall byta ugnslamporna.

- * Kontrollera att ugnen ej är varm.
- * Ta bort ugnsstegarna..
- * Lossa skyddsglasat genom att föra t ex en smörkniv mellan glaset och ugnsväggen.
- * Håll handen under glaset så att det ej faller ner på ugnsbotten.
- * Skruva ur den trasiga lampan. Lamptyp: ugnslampa, päronformad med E-sockel märkt 230 V, 25 W och 300 °C.
- * Tryck fast skyddsglasat igen och montera fast stegarna.



KONSUMENTKÖP EHL

I Sverige gäller av EHL vid tidpunkten för köpet antagna bestämmelser. Se Konsumentköp EHL -91 som du får hos säljaren.

GARANTI (Finland)

Spisen har ett års garanti och omfattar material- och produktionsfel, som meddelats inom garantitiden. Garantivillkoren uppfyller branschens allmänna villkor och finns att få hos återförsäljaren eller leverantören. Spar inköpskvittot som verifikation för inköpsdatumet.

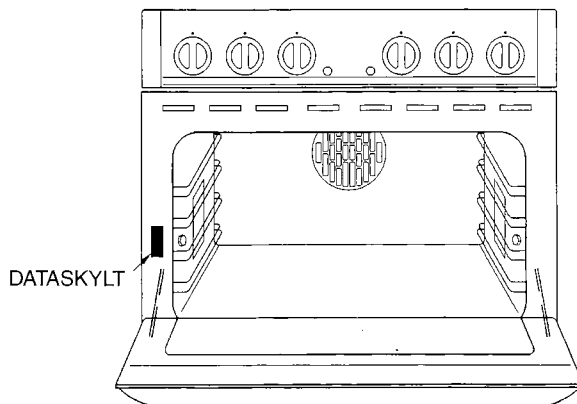
SERVICE OCH RESERVDELAR:

Service och reparationer bör utföras av AB Elektroservice eller av leverantören legitimerat serviceföretag. Använd endast reservdelar som tillhandahålles av dessa.

Service och reservdelar kan du erhålla från AB Elektroservice (se "Hushållsmaskiner service" i telefonkatalogens Gula Sidor) eller hos återförsäljaren. På dataskylten, ugnens vänstra sida, finner du uppgifter om spisen. Fyll i dem här nedan så finns de tillhands om du behöver tillkalla service.

Du betjänas i Finland också av HUOLTOLUX-affärerna i Helsingfors, Björneborg, Tammerfors och Åbo.

Mod.
Prod. nr
Serienr.



RÅD OCH TIPS VID PRAKTISKA PROBLEM:

Kontrollera i nedanstående tabell orsak och åtgärd som du kan avhjälpa själv.







PROBLEM	ORSAK-RESULTAT	ÅTGÄRD
Mat/vetebröd, mjuka kakor blir platta	<p>För låg temperatur i ugnen gör att bakverket jäser upp och sedan sjunker ner och blir platt.</p> <p>Mat/vetebrödsdegar har inte jäst rätt. För lång jäsning efter utbakning ger ett platt resultat.</p> <p>För lite jäst eller bakpulver.</p> <p>För varm fett/vätskeblandning förstör jästen/bakpulvrets verkan.</p>	<p>Kontrollera inställd temperatur mot rekommendation i tabell eller recept.</p> <p>Mat-/vetebrödsdegar skall jäsa dragfritt i rumstemperatur. Vid ett lätt tryck på degen skall fördjupningen gå tillbaka. Kontrollera jäs-tiden mot receptets rekommenda-tion.</p> <p>Kontrollera i receptet att du tagit rätt mängd.</p> <p>Kontrollera alltid temperaturen på vätskan innan du tillsätter den. För färsk jäst 37° C, för torrjäst 45-50° C.</p>
Mat-/vetebröd, mjuka kakor blir torra	<p>För liten vätskemängd, för mycket mjöl eller fel mjölsort kan ge torrt bröd.</p> <p>För låg temperatur i ugnen gör att bakverket får stå inne för länge för att bli färdigt och blir därmed torrt.</p>	<p>Kontrollera i receptet att du tagit rätt mjölsort och rätt mängd mjöl/vätska.</p> <p>Kontrollera att du ställt in rätt tem-peratur.</p>
Bakverk/maträtter blir för mörka eller ojämnt gräddade	<p>Vid för hög temperatur i ugnen blir bakverket/maträtten för mörk innan det är färdigt.</p> <p>För högt placerat bakverk/maträtt vid konventionell värme ger för mycket övervärme, motsatt effekt vid placering för lågt i ugnen.</p> <p>Felaktig falsplacering i varmluft gör att luften ej kan cirkulera rätt.</p> <p>Temperaturen skall i regel vara ca 10 % lägre med varmluft än med konventionell värme. OBS! Med varmluft kan färgsatt-ningen bli något ojämn.</p>	<p>Kontrollera att du ställt in rätt tem-peratur.</p> <p>Kontrollera i tabell eller recept att du valt rätt placering.</p> <p>Kontrollera i tabellen att du valt rätt falsplacering.</p> <p>Kontrollera att du valt rätt tempe-ratur.</p>
Bakverk/maträtter blir ljusa	<p>Aluminiumfolie i botten på ugnen hindrar undervärmen och kan dessutom skada emaljen.</p> <p>Ljusa bakformar ger ljusare kakor än mörka formar.</p>	<p>Kontrollera att du inte har alumini-umfolie i botten på ugnen.</p> <p>Byt eventuellt till mörkare formar. Placera formen på bakplåten.</p>

RÅD OCH TIPS VID TEKNISKA PROBLEM

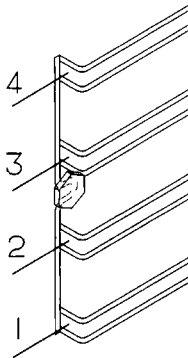
Gör inga ingrepp i ugnen som kan orsaka skada på person eller produkt. Kontrollera i nedanstående tabell orsak och åtgärd som du kan och får avhjälpa själv.

PROBLEM	ORSAK-RESULTAT	ÅTGÄRD
Ugnen fungerar inte helt eller delvis.	Är ugnen stickproppansluten?	Kontrollera att stickproppen är ordentligt isatt.
	Är säkringen/säkringarna hela färbrickan lös?	Byt ut trasig säkring. OBS! 3-fas-spisar har 3 säkringar.
	Finns det jordfelsbrytare i huset?	Kontrollera att den är tillslagen.
Ugnslampor fungerar inte	Är lamporna hela?	Byt ut trasiga lampor.
Katalysemaljen blir inte ren.	Är emaljens porer tilltäppta?	Bränn ur ugnen på 250° C i minst 30 minuter.
	Är det fettfläckar på emaljen?	Följ anvisningarna för rengöring av ugnarna.
Luckspärrarna fungerar inte	Är spärrarna satta i funktion?	Sätt spärrarna i funktion, se Säkerhetsutrustning.

TABELL FÖR BAKNING

Ugnstemp.			Falsplacering		Tid i min	
MATBRÖD						
Bondbröd	225°	200 - 225°	1	1 och 3	30 - 35	25 -30
Bullar (råg, graham o d)	200 - 225°	175 - 200°	2	1 och 3	10 - 12	10 - 15
Formbröd/limpor (lätta)	200 - 225°	175 - 200°	2	2 eller 1 - 3	35 - 40	35 - 40
Formbröd/limpor (tunga)	175 - 225°	175 - 200°	1	2 eller 1 - 3	50 - 60	50 - 60
Hållkakor	200 - 225°	175 - 200°	2	2 eller 1 - 3	10 - 15	15 - 20
Kuvertbröd/småfranska	225 - 250°	200 - 225°	2	2 eller 1 - 3	8 - 10	8 - 10
Scones	225 - 250°	200 - 225°	2	2 eller 1 - 3	8 - 10	10 - 12
VETEBRÖD						
Bullar	225°	200 - 225°	2	1 och 3	8 - 10	10 - 15
Längder/kransar	200 - 225°	175 - 200°	1	2 eller 1 - 3	15 - 20	15 - 20
Skorper (färgsättning)	200°	175 - 200°	2		15 - 20	15 - 20
Skorpor (torkning)	75 - 100°	75 - 100°	1 - 2	2 eller 1 - 3	2 - 4 tim.	2 - 4 tim.
MJUKA KAKOR						
Muffins	225°	175°	1 - 2	2 eller 1 - 3	10 - 12	15 - 18
Rulltårta	225 - 250°	200 - 225°	2	2 eller 1 - 3	5 - 7	5 - 8
Sockerkaka (lätt)	175 - 200°	175 - 200°	1		35 - 45	35 - 45
Sockerkaka (tung)	150 - 175°	150 - 175°	1	2 eller 1 - 3	50 - 60	50 - 60
Tärtbotten	175 - 200°	175 - 200°	1	1 och 3	30 - 40	30 - 40
SMÅKAKOR						
Maränger	100 - 150°	100°	2 - 3	1 och 3	50 - 60	50 - 60
Mazariner ol	175 - 200°	150 - 175°	3		15 - 20	15 - 20
Mördegskakor	175 - 200°	175 - 200°	3	2 eller 1 - 3	5 - 10	5 - 10
Pepparkakor	175 - 200°	150 - 175°	3	2 eller 1 - 3	5 - 10	5 - 10
Smördegskakor	200 - 225°	175 - 200°	3	2 eller 1 - 3	5 - 10	5 - 10

Allmänna råd:
Snabbstart är inte lämpligt att använda vid bakning.
Falserna räknas nerifrån.
Flytta alltid över färdiggräddat bröd till ett galler. Täck med en bakduk, om det inte är ett bondbröd eller liknade som du vill ha en knaprig yta på.
Vid bakning på flera nivåer (varmluft) får du beräkna något längre gräddningstid. Placera ei bullarna o. dyligt för nära varandra på plåten. Det är viktig att luften kan cirkulera mellan bullarna. Max. 16 st/plåt rekommenderas.







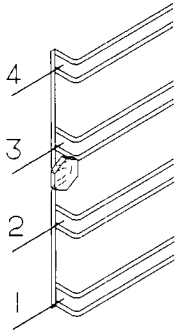
TABELL FÖR GRATINERING

	Falsplacering	Temperatur	Tid
Smörgåsar	2 - 3	225 - 250° C	ca. 5 min.
Pizza	1 - 2	225 - 250° C	15 - 20 min.
Gratänger	1 - 2	200 - 225° C	15 - 20 min.

Termostaten sätts på max **250° C**

TABELL FÖR MATLAGING

	Ugnstemp.		Falsplacering		Kjöttets inner. temp °C.
STEKNING					
Bogbladsstek	175°	150°	1	3	80
File (flask, vilt, nöt)	175°	150°	1 - 2	3	60
Flask-karré	175°	150°	1	2	85
Kalvstek	175°	150°	1	3	70 - 75
Kyckling	175°	150 - 175°	1	3	–
Revbensspjäll	175°	150 - 175°	1	3	–
Roastbiff (jämn rosa snittyta)	175°	125°	1	3	60
Roastbiff (rosa i mitten)	175°	150°	1	3	60
Sadel (lamm, vilt)	175°	150°	1	3	70 - 75
Skinkstek	175°	150°	1	3	75
Skinka, (rimmad)	175°	150°	–	2	75
Skinka, (rimmad, i folie)	175°	125°	–	2	75
Stek (lam, nöt, vilt)	175°	150°	1	3	70 - 75
Tjälknul	75°	–	1	–	85
MATRÄTTER					
Fisk (kokning)	200°	175 - 200°	1	2 eller 1 - 3	
Fisk (stekning)	200 - 225°	200 - 225°	1		
Gratänger	225°	200°	1	2 eller 1 - 3	
Köttfärslimpa	175 - 200°	150 - 175°	1	2 eller 1 - 3	
Köttbullar i långpanna	200 - 225°	200 - 225°	1 - 2	2 eller 1 - 3	
Omeletter	200 - 225°	175 - 200°	1 - 2	2 eller 1 - 3	
Piroger	225°	200 - 225°	1 - 2	2 eller 1 - 3	
Pizza	250°	225 - 250°	1 - 2	2 eller 1 - 3	
Potatis, bakad	225°	200 - 225°	1 - 2	2 eller 1 - 3	
Puddingar, lådor	200 - 225°	175 - 200°	1	2 eller 1 - 3	
Strömmingsfl. i långpanna	225°	200°	1 - 2	2 eller 1 - 3	
Suffléer	175 - 200°	175°	–	2 eller 1 - 3	
Ugnspannkaka	225 - 250°	200°	1 - 2	2 eller 1 - 3	



TABELL FÖR GRILLNING

	Ugnstemp.	Falsplacering	Skivat kött	
			Tjocklek i cm	Ca tid min. per sida
Biff	250°	3 - 4	1,5	2,5 - 3,5
Entrecote	250°	3 - 4	1,5	3 - 4
Flask, -karré, -kotlett	250°	3 - 4	1,5	4 - 5
Grillkorv	250°	4		5 (totaltid)
Hamburgare	250°	4	1,0 - 1,5	3 - 3,5
Lever	250°	3 - 4	1,0 - 1,5	3 - 4
Lövbiff (grillas endast på en sida)	250°	4	0,5	2 - 2,5
Revbensspjäll	250°	2 - 3	1,5 - 2,0	6 - 8

OBS! Termostaten sätts på max 250° C. Stängd lucka.

TEKNISKE UPPGIFTER

		QUE 531	(QUE 591)
Yttermått:	Bredd	596 mm	(596 mm)
	Höjd	max. 535 mm	(max. 595/597 mm)
	Djup	567 mm	(567 mm)
Snickerimått:	Bredd	min. 560 mm	(min. 560 mm)
	Höjd	min. 528 mm	(min. 585/587 mm)
	Djup	min. 560 mm	(min. 560 mm)
Ugnsvolym:		57 l.	
Ugnsbelysning:		1 st. 230 V, 15 W, 300 °C, sockel E-14	
Effekt:		3435 W	
Spänning:		Elementspänning 400 V alt. 230 V	
Installation:		400 V 2 N + jord alt. 230 V 1N + jord	
Sladd utan stickpropp:		2 m	

		QUE 592/QUE590	QUB 692 A
Yttermått:	Bredd	596 mm	586 mm
	Höjd	max. 595 (597) mm	max. 595 (597) mm
	Djup	567 mm	567 mm
Snickerimått:	Bredd	min. 560 mm	min. 560 mm
	Höjd	min. 585 (587) mm	min. 595 (597) mm
	Djup	min. 560 mm	min. 565 mm
Ugnsvolym:		57 l.	
Ugnsbelysning:		2 st. 230 V, 25 W, 300 °C, sockel E-14	
Effekt:		3470 W	3470 W + 7300 W för häll
Spänning:		Elementspänning 400 V. alt. 230 V	Elementspänning 400 V Motorer etc. 230 V
Installation:		400 V 2 N + jord alt. 230 V 1 N + jord	400 V 3N + jord
Sladd utan stickpropp		2 m	1,5 m

Med reservation för ändringar.

ELEKTRISK ANSLUTNING:

Eventuella ingrepp i ugnen, förlängning av kablar osv skall utföras av behörig fackman. Arbete utfört av person utan tillräcklig kunskap kan försämra ugnen och leda till skada på person och/eller egendom.

Sladdkvalitet: CENELEC – HO5RRF

Inkopplingseffekt och spänning finns angivet på dataskylten nedtill på ugnens frontrams vänstra sida.

När det gäller ugn för montering i högskap skall vägguttaget för ugnen placeras i skapet över eller under ugnen.

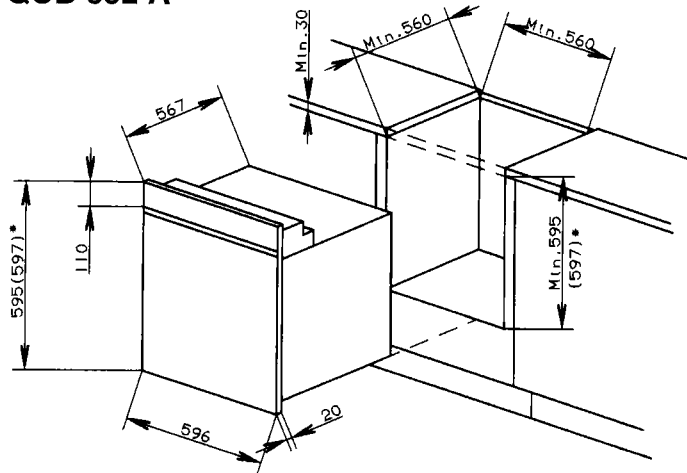
Vid placering av ugn under bänk skall vägguttaget placeras i sidoskåpet.

Eftersom vissa komponenter i ugnen har markespänning 230 V måste nollan vara framdragen till vägguttaget. Plåten över plinten är markerad med inkopplingsanvisning. Det är viktigt att denna inkopplingsanvisning följs för att få jämn fördelning på faserna.

INSTALLATION AV SAMTLIGA UGNAR:

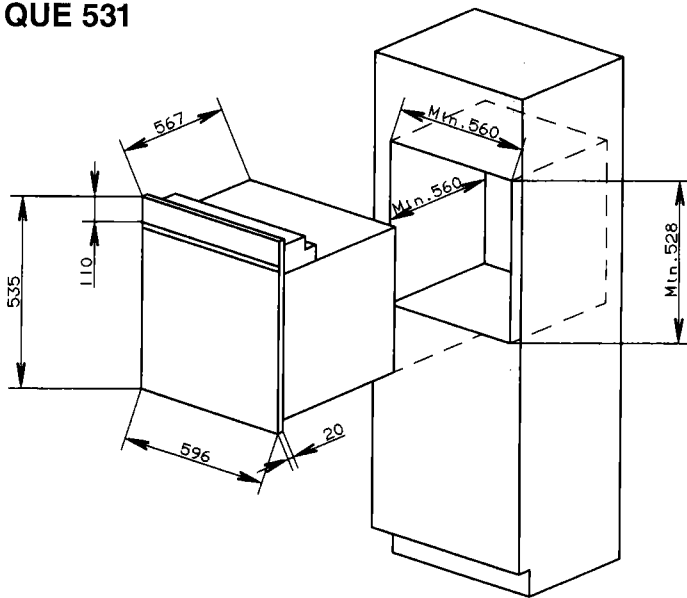
För håltagning, se bifogade ritningar. Ugnen skall skruvas fast i snickeriskåpet med de medföljande träskruvarna. Observera att distansbrickorna, som håller kantlisten i fronten, sitter riktigt så att de ger distans mellan front och skåp.

QUB 692 A

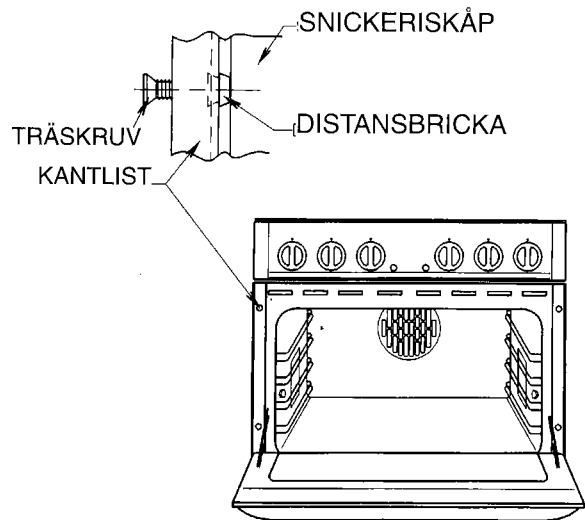


* MED HYLSA PÅ FOT

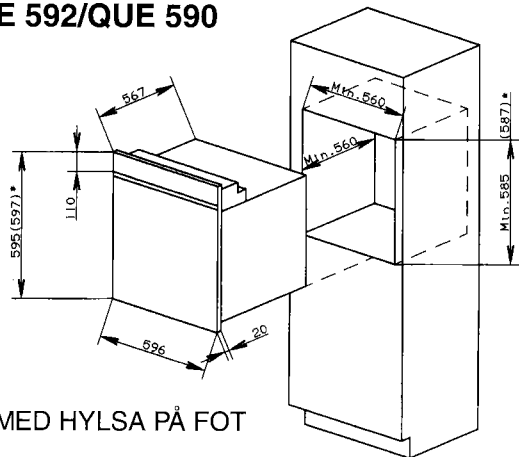
QUE 531



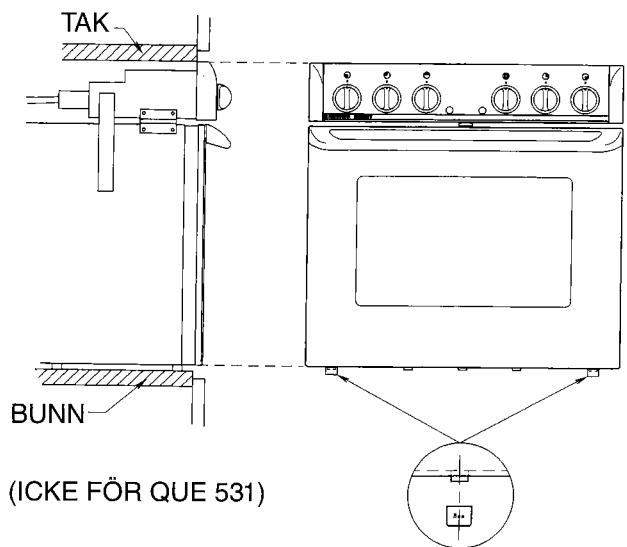
Ugnar med mått 595 mm kan regleras i höjd (se måttangivelserna) med hjälp av medföljande hylsor. Höjden ökas till 597 mm. Den flata delen av hylsan skall vara framåt. Höjden skall justeras så att ugnens panel täcker snickeriöppning upptill.



QUE 591 QUE 592/QUE 590



* MED HYLSA PÅ FOT



(ICKE FÖR QUE 531)

